ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№06 (128) март 2009

журнал для тех, кто любит готовить











www.gastronom.ru

■ овощной рулет ■ картофельный салат с сардельками ■ щи суточные ■ греческий морковный суп ■ свиное филе с грибами и овощами ■ фрикадельки по-мексикански ■ котлеты из лосося с имбирем ■ филе индейки под кукурузной корочкой ■ венесуэльские арепас ■ каша северная ■ гарнир из картофеля и свеклы ■ пирог с луком и сыром ■ персиковый пирог ■ тертый пирог ■ яблоки по-венски ■ домашний йогурт

ISSN 1728-6948



Дорогие друзья!
Ну вот и перезимовали! И пусть вас не огорчает время от времени напоминающая о себе зима – все равно дни стали длинными, птицы поют по-весеннему, а на улицах продают тюльпаны и мимозу.
Весеннее настроение не могло не сказаться на выборе рецептов для этого номера. Мы надеемся, вы оцените вкусный, красивый и очень легкий овощной рулет, изящные котлетки из лосося, яблоки по-венски и домашний йогурт. Много интересных рецептов найдут для себя и те, кто соблюдает Великий пост. Обратите внимание на кашу из риса и гречки с овощами. Это абсолютно постное блюдо даст вам запас энергии на весь день. А какое оно вкусное!
В общем, готовьте на здоровье.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

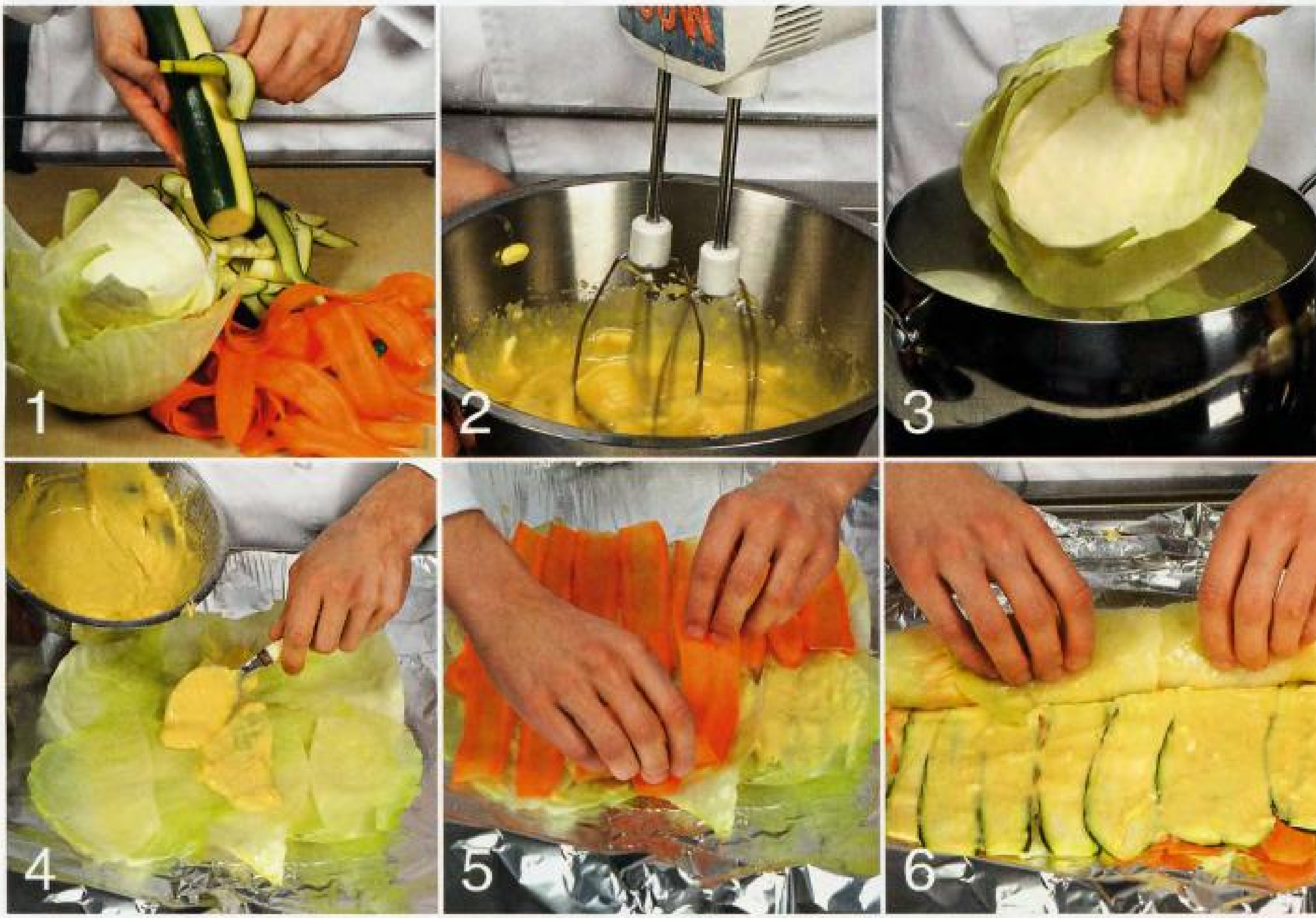
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание



овощной рулет



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** капусты
- **2** небольших цукини
- **2** большие морковки
- **3** зубчика чеснока
- **2** яйца
- **1 ст. л.** горчицы
- **1 ст. л.** муки
- **25 г** желатина
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту разобрать на листья. Цукини вымыть, морковь очистить. С помощью овощечистки нарезать цукини и морковь тонкими полосками.

2 Чеснок очистить, измельчить. Миксером взбить яйцо вместе с чесноком и горчицей, приправить солью и перцем. Продолжая взбивать, добавить просеянную муку. Взбивать еще 1 мин.
Желатин развести в 2 ст. л. воды, поместить на водяную баню и готовить, помешивая и не доводя до кипения, пока он полностью не разойдется. Влить желатин в приготовленный соус, перемешать и отставить.

3 Из листьев капусты вырезать утолщенные основания. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду. Листья капусты небольшими порциями опускать в кипящую воду на 3 мин., а затем шумовкой перекладывать на бумажные полотенца.

4 Расстелить на столе большой лист фольги. Уложить на него капустные листья так, чтобы они чуть заходили один на другой и вместе составляли прямоугольник. Прижать листья рукой, чтобы сделать их более плоскими.
Смазать капусту одной третью соуса.

5 Выложить слой полосок моркови, смазать еще одной третью соуса. Затем положить слой цукини, смазать оставшимся соусом.

6 Свернуть разложенные овощи в рулет, плотно завернуть в фольгу и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч.
Дать остыть, затем нарезать на порционные куски.

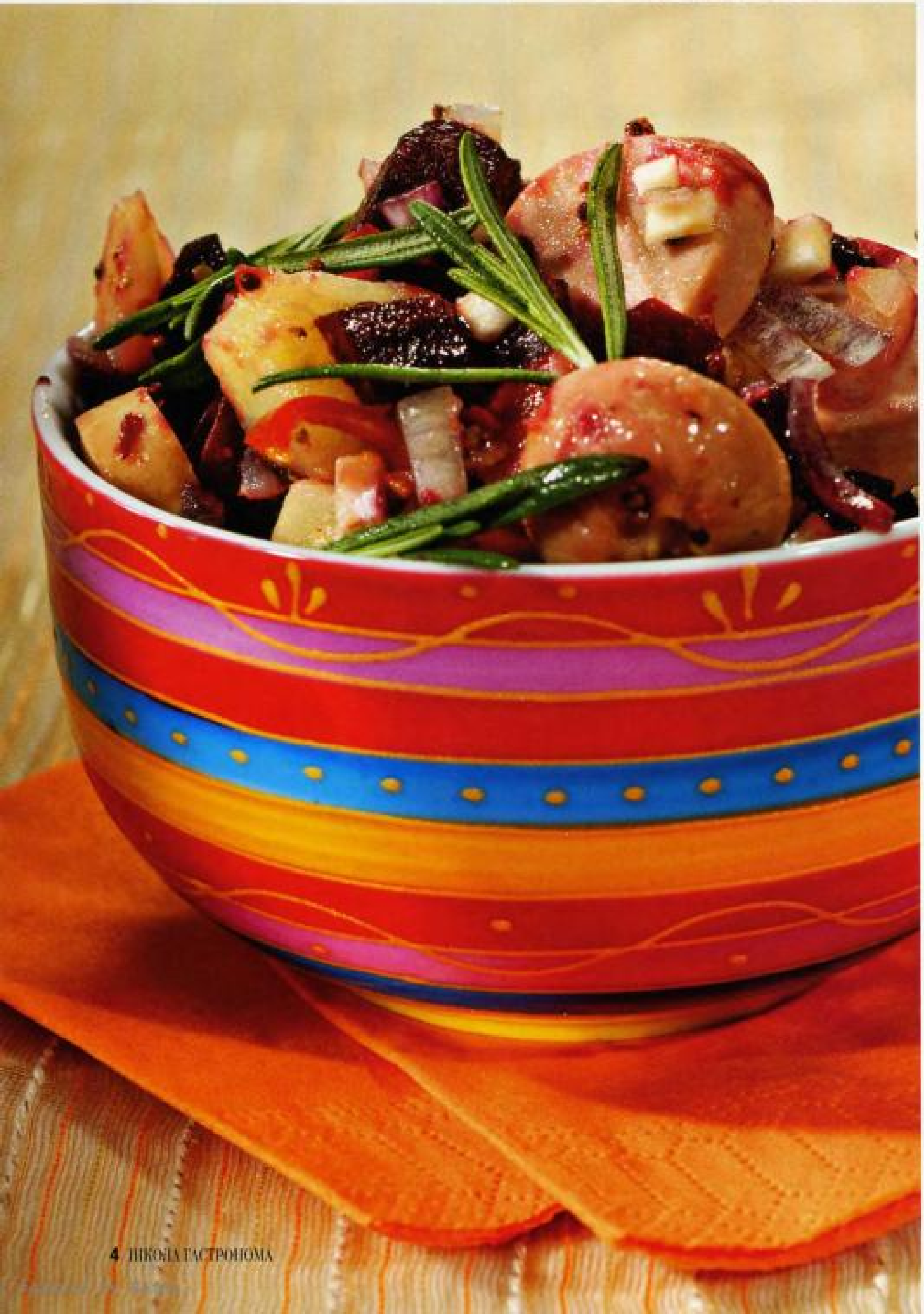
картофельный салат с сардельками



1



2



ЧТО НУЖНО:

- **2** большие картофелины
- **1** средняя свекла
- **1** среднее яблоко
- **1** красная луковица
- **2** свиные сардельки

Для заправки:

- **1** небольшой острый перчик
- **1 ст. л.** крупнозернистой готовой горчицы
- **1 ст. л.** бальзамического уксуса
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и свеклу отварить в мундире до готовности. Дать остыть, очистить и нарезать кусками толщиной примерно 1 см. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Острый перчик разрезать пополам, удалить семена, мякоть измельчить. Сардельки опустить в кипящую воду на 4 мин. Дать остыть и нарезать кружками.
Сложить в салатницу картофель, свеклу, яблоко, лук и сардельки, перемешать.

2 Взбить венчиком горчицу с уксусом, растительным маслом и острым перцем. Посолить по вкусу и заправить салат. Перед подачей к столу салат должен быть комнатной температуры.



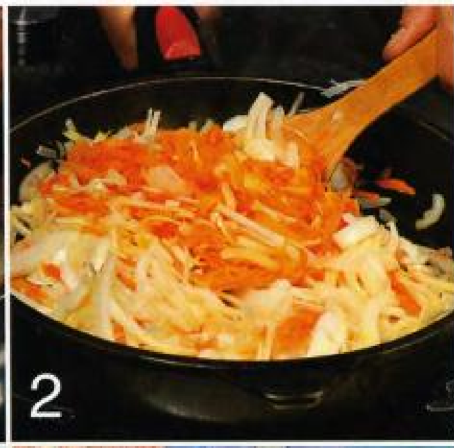
щи суточные

ЧТО НУЖНО:

1	свиная рулька весом 750–800 г
500 г	квашеной капусты
2	средние луковицы
2	средние морковки
1	корень петрушки
4	зубчика чеснока
200 г	пшена
•	небольшой пучок укропа
•	небольшой пучок петрушки
1	лавровый лист
6–8	горошин черного перца
50 г	томатной пасты
2 ст. л.	растительного масла
•	соль по вкусу

Время приготовления: 3 часа 15 мин. + 24 часа
Порций: 10













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Укроп и петрушку вымыть, отрезать стебли и отложить. Лук, морковь и корень петрушки очистить. В большой кастрюле вскипятить 3 л воды, добавить 1 луковицу, 1 морковку, корень петрушки и стебли. Положить рульку, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 2,5 ч. За 10 мин. до окончания варки добавить лавровый лист и горошины черного перца.

2 Оставшиеся лук и морковь нарезать тонкой соломкой и обжарить с 1 ст. л. масла, 12 мин. Дать остыть, затем мелко порубить ножом. Так же мелко порубить квашеную капусту.

3 Вынуть из кастрюли рульку, дать остыть. Мясо снять с кости и очень мелко нарезать. Бульон процедить в чистую кастрюлю и довести до кипения.

4 Добавить в бульон капусту, варить 10 мин. Положить нарубленное мясо, обжаренный лук с морковью, варить еще 10 мин.

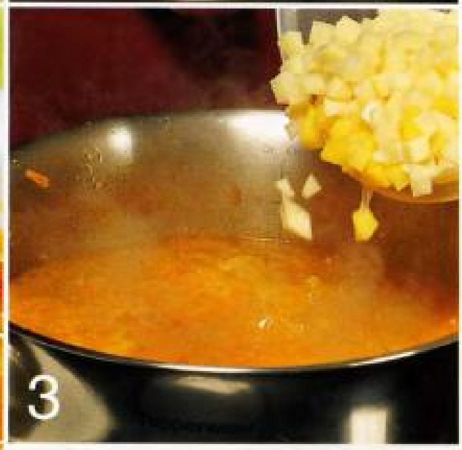
5 В сотейнике разогреть оставшееся масло. Обжарить, постоянно помешивая, томатную пасту, 2,5 мин. Добавить в щи, перемешать. Довести до кипения и варить на сильном огне 5 мин.

6 Пшено перебрать, промыть, добавить в щи, варить 10 мин. Листики укропа и петрушки мелко нарезать, чеснок очистить и измельчить. Приправить щи солью, положить измельченную зелень и чеснок, снять с огня. Дать остыть под крышкой. Затем поставить в холодильник до следующего дня. Перед подачей разогреть суп, не доводя до кипения. Подавать со сметаной.

греческий морковный суп

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6–8






ЧТО НУЖНО:

- **500 г** моркови
- **2** большие картофелины
- **1** большая луковица
- **1** небольшой острый перчик
- **1,5 л** куриного бульона
- **3** веточки петрушки
- **1** лавровый лист
- **2 ст. л.** растительного масла
- сок 0,5 лимона
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Очищенную морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Из перца удалить семена, мякоть измельчить.

2 Обжарить морковь и лук в разогретом масле, 6 мин. Добавить перчик, петрушку, лавровый лист и соль. Готовить под крышкой еще 4 мин., затем зелень удалить. Влить бульон, довести до кипения.

3 Картофель очистить, мелко нарезать и добавить в суп. Варить 15 мин. Перед подачей к столу добавить в суп лимонный сок.



свиное филе с грибами и овощами

ЧТО НУЖНО:

- **4** свиные отбивные по 200 г каждая
- **1** большая луковица
- **30 г** белых сухих грибов
- **1** красный сладкий перец
- **1** красный острый перчик
- **1** средний помидор
- **100 г** свежемороженого зеленого горошка
- **4 ст. л.** грейпфрутового сока
- • растительное масло для обжаривания
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы замочить в теплой воде на 10 мин., затем отбросить на дуршлаг и крупно нарезать. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Обжарить лук в 1 ст. л. разогретого растительного масла, 4 мин. Добавить грибы и готовить на среднем огне, периодически помешивая, 6 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Каждую отбивную накрыть пленкой и отбить в тонкий пласт. Посолить, поперчить, смазать небольшим количеством масла и отложить.

3 Перцы разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кусочками. Помидор опустить в кипящую воду на 1 мин., затем вынуть, обдать холодной водой и снять кожицу; мякоть измельчить. Смешать в миске овощи, добавить зеленый горошек и остывшие грибы с луком. Посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

4 Разложить на рабочей поверхности отбивные так, чтобы они слегка находили друг на друга и вместе образовывали прямоугольник. Ровным слоем распределить по мясу начинку. Свернуть в рулет

5 Перевязать рулет в нескольких местах бечевкой. В большой сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла, обжарить рулет часто переворачивая, 8 мин.

6 Противень накрыть листом фольги. Положить в центр рулет, у фольги приподнять края так, чтобы получилась лодочка. Влить в лодочку грейпфрутовый сок. Сомкнуть края фольги. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку. Готовить 40 мин.
Вынуть рулет из духовки, дать постоять 15 мин., затем снять фольгу и нарезать рулет порционными кусками.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
Heinz

фрикадельки по-мексикански



ЧТО НУЖНО:

500 г говяжьего фарша
400 г консервированной фасоли **Heinz** Сладкий Чили
1 большая луковица
1 зубчик чеснока
0,25 стакана миндаля
4 куска белого хлеба без корки
0,5 стакана молока
1 яйцо
2 ст. л. муки
4 ст. л. растительного масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить фрикадельки. Три кусочка хлеба размочить в молоке и, не отжимая, добавить в фарш. Перемешать. Вбить яйцо, посолить, поперчить и тщательно вымесить.
Фарш надо вымешивать не менее 5 мин. Тогда у фрикаделек будет плотная и одновременно нежная текстура.

2 Сформовать из фарша фрикадельки величиной со средний грецкий орех. Обвалять каждую в муке и обжарить в 2 ст. л. разогретого масла, часто переворачивая, 7 мин. Отставить.

3 Миндаль обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 8 мин. Дать немного остыть, затем измельчить в муку. Чеснок очистить, раздавить.
Разогреть в сковороде оставшееся масло, обжарить миндальную муку с чесноком и оставшимся раскрошенным кусочком хлеба, 2 мин. Снять с огня и отставить.

4 Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в кастрюле в разогретом оставшемся масле, 6 мин.

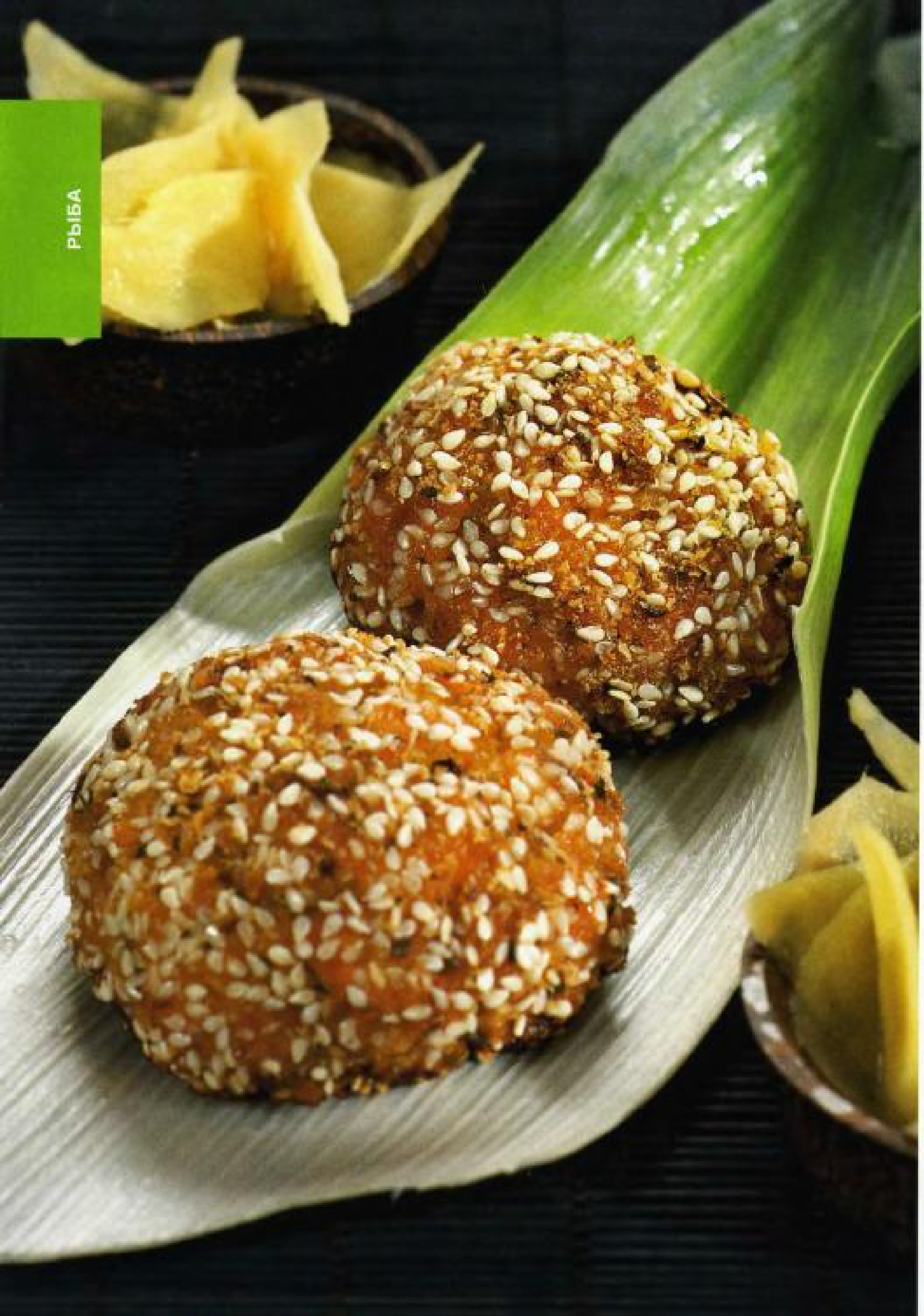
5 Добавить к луку консервированную фасоль **Heinz** Сладкий Чили вместе с соусом, перемешать. Уменьшить огонь.

6 Добавить в кастрюлю миндальный соус и фрикадельки, перемешать. Снять с огня и оставить под крышкой на 5 мин.

КСТАТИ

Для этого блюда мы использовали консервированную фасоль Heinz Сладкий Чили. Это умеренно острая фасоль с перцем чили прекрасно подойдет к мясным блюдам и придаст им особую пикантность.
А главное – фасоль Heinz не содержит искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов.





котлеты из лосося с имбирем

ЧТО НУЖНО:

450 г филе лосося без кожи
1 стебель лука-порея (только белая часть)
2 ст. л. соевого соуса
0,5 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. семян кунжута
1 ст. л. растительного масла
125 мл белого винного уксуса
2 ст. л. сахара
100 г свежего имбиря
• черный молотый перец

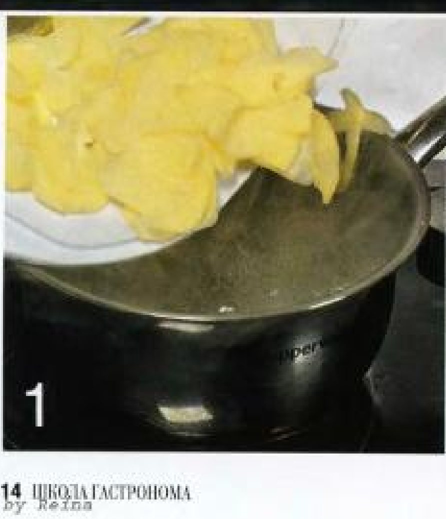
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

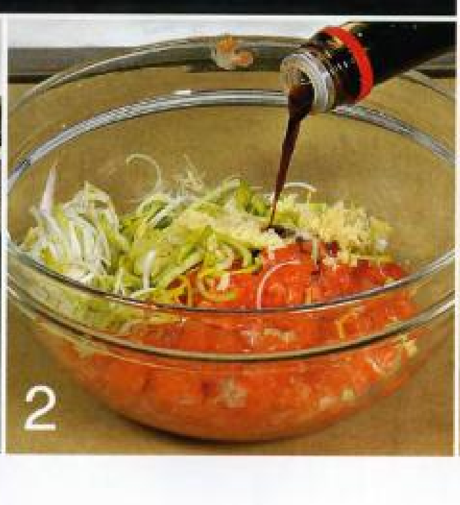
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Имбирь очистить. Кусочек длиной 1 см натереть на мелкой терке, а оставшийся нарезать тонкими ломтиками. Вскипятить 1 стакан воды, добавить уксус, сахар и ломтики имбиря, варить 30 мин. Отбросить имбирь на дуршлаг и дать остыть.

2 Филе лосося и порей измельчить. Перемешать с соевым соусом, тертым имбирем и перцем.

3 Сформовать из фарша 4 котлеты, обвалять их в смеси сухарей и семян кунжута. Обжарить в разогретом масле, по 5 мин. с каждой стороны. Подавать с приготовленным имбирем.





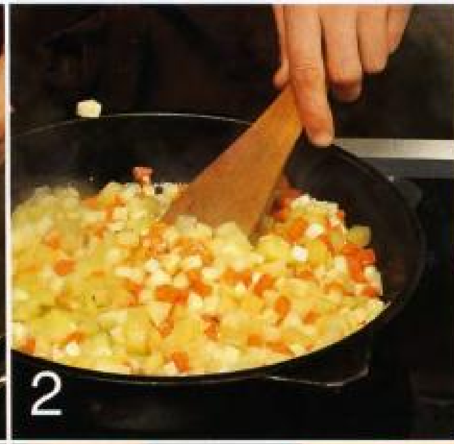




филе индейки под кукурузной корочкой

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10













ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** картофеля
- **1** средний корень сельдерея
- **3** средние морковки
- **1** большая луковица
- **500 г** филе индейки
- **250 мл** молока
- **1 ст. л.** муки
- **4** веточки петрушки
- **1** яичный белок
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Для кукурузного теста:

- **125 г** пшеничной муки
- **125 г** кукурузной муки грубого помола
- **150 г** сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе индейки вымыть, положить в кастрюлю, добавить 1 л воды. Довести до кипения, слегка посолить и варить 15 мин. Переложить мясо шумовкой на разделочную доску, дать остыть, нарезать небольшими кусочками. Бульон сохранить.

2 Картофель, сельдерей, морковь и лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Разогреть в сковороде масло. Обжарить морковь и лук, 10 мин. Добавить картофель и сельдерей, готовить еще 10 мин., часто помешивая. Переложить в огнеупорную форму, добавить индейку, посолить, поперчить и перемешать.

3 В отдельной посуде смешать холодное молоко с мукой. Осторожно, постоянно помешивая, влить 750 мл сохраненного бульона. Поставить на огонь и, продолжая размешивать, довести смесь до кипения.

4 Влить молочную смесь в форму с овощами и индейкой.

5 Смешать кукурузную муку с просеянной пшеничной мукой и солью. Добавить нарезанное кусочками масло. Перемешивать до тех пор, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Постоянно размешивая, влить по одной 7 ст. л. холодной воды. Вымесить тесто, раскатать его в пласт большего размера, чем форма для запекания.

6 Петрушку вымыть, обсушить, отделить листики, посыпать ими тесто и еще раз прокатать скалкой. Накрыть тестом форму, загнуть края вниз и прижать к бортикам формы. Смазать поверхность слегка взбитым белком. Сделать в тесте несколько проколов и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 40 мин. За 10 мин. до готовности накрыть листом фольги.



венесуэльские арепас









ЧТО НУЖНО:

- **250 г** свежемороженых зерен кукурузы
- **250 г** кукурузной муки грубого помола
- **125 г** мягкого белого сыра (типа адыгейского или моццареллы)
- **125 г** сыра чеддер
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1,5 ст. л.** сахара
- **1** небольшой острый перчик
- **60 мл** молока
- соль по вкусу
- кукурузное масло для обжаривания

Для начинки:

- большой пучок петрушки
- пучок зеленого лука
- **по 1** веточке базилика и тархуна
- **3 ст. л.** сметаны
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 18

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кукурузу размолоть в блендере. Весь сыр натереть на терке. Острый перчик разрезать пополам, удалить семена. Мякоть очень мелко нарезать.
Смешать измельченную кукурузу с кукурузной крупой, разрыхлителем, тертым сыром, перчиком, сахаром и солью. Влить молоко и 1 ст. л. горячей воды.

2 Хорошо вымесить тесто руками.

3 Разделить тесто на 18 частей, скатать в шарики, затем сформовать лепешки толщиной 1,5 см. Обжаривать порциями в разогретом масле по 3 мин. с каждой стороны.

4 Приготовить начинку. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Смешать со сметаной, посолить, поперчить по вкусу. Каждый арепас надрезать вдоль и наполнить получившийся кармашек начинкой.

Как-то раз, покупая в магазине кукурузную муку, редактор нашего журнала услышала вопрос: «А что вы из нее делаете?» Порасспросив своих коллег, друзей и знакомых, мы поняли, что этот полезный, вкусный и дешевый продукт многими незаслуженно забыт. Впрочем, не везде. В Грузии и сейчас пекут мчади, лепешки из кукурузной муки тонкого помола. В Абхазии кукурузное тесто замешивают на молочной сыворотке и выпекают амгал-чуреки. На Северном Кавказе очень популярна чемква, каша из кукурузной муки, молока и сыра, и халтама, кукурузные клецки, сваренные в мясном бульоне. Кукурузная мука хорошо знакома и в Средней Азии. В Узбекистане, например, из нее готовят буламик, кашу с добавлением мясного фарша и лука. Про молдавскую мамалыгу, мы надеемся, слышали все. А еще в Молдавии варят сырбушку, суп из сыворотки, кукурузной муки и овощей.

Итальянская полента очень похожа на мамалыгу. Ее также готовят в специальных больших кастрюлях, непрерывно размешивая деревянной ложкой. Особенно популярна кукурузная мука на своей родине – в Центральной и Южной Америке. Мексиканские лепешки тортильи делают именно из нее.

Кукурузная мука – это высушенные и размолотые зерна кукурузы, в которых сохраняется зародыш зерна, что делает муку особенно полезной. Она бывает тонкого (конечно, не такого, как кукурузный крахмал) и грубого помола. Муку тонкого помола используют, как правило, для выпечки. Если ее смешать с пшеничной мукой, тесто приобретет очень интересную, слегка крошащуюся текстуру. Из муки крупного помола готовят каши, запеканки, супы.

В кукурузной муке много углеводов и минеральных солей калия, фосфора, кальция.




Maggi

каша северная

ЧТО НУЖНО:

4 ст. л.	**МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЫ 10 ОВОЩЕЙ**
1	стакан длиннозерного риса
1	стакан гречки
1	средняя свекла
2	средние морковки
30–40 г	сухих грибов
1 ч. л.	лимонного сока
2 ч. л.	растительного масла

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис и гречку промыть, обжарить по отдельности на сухих раскаленных сковородах в течение 2 мин., помешивая.

2 Свеклу и морковь очистить, натереть на крупной терке. Свеклу сбрызнуть лимонным соком. Грибы залить теплой водой, оставить на 5–7 мин., затем отбросить на дуршлаг и интенсивно встряхнуть несколько раз, чтобы стекла вся жидкость.

3 Дно толстостенной кастрюли (желательно чугунной) смазать растительным маслом. Положить гречку, сверху выложить половину грибов и тертую свеклу.

4 Следующим слоем положить рис, затем оставшиеся грибы и тертую морковку.

5 Всыпать **МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВУ 10 ОВОЩЕЙ**. Влить горячую воду так, чтобы она покрывала верхний слой на 2 пальца. Накрыть крышкой и поставить в заранее разогретую до 180 °С духовку на 1 ч.



6 В готовое блюдо добавить растительное масло по вкусу и перемешать. Подавать горячим.



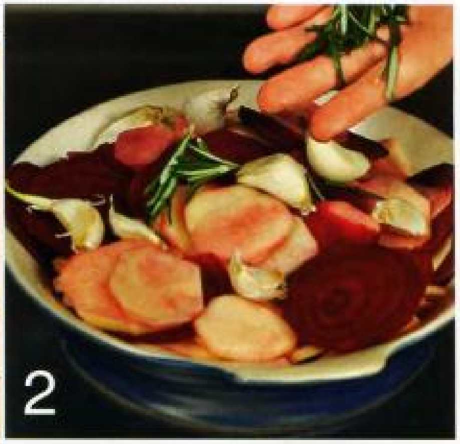
СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Чтобы разнообразить ваше постное меню, можно приготовить рисово-гречневую кашу в сладком варианте, заменив свеклу и грибы на яблоки и изюм и приправив корицей и гвоздикой.

ОВОЩИ

гарнир из картофеля и свеклы







ЧТО НУЖНО:

- **4** средние картофелины
- **2** небольшие свеклы
- **8** неочищенных зубчиков чеснока
- **1** небольшая веточка розмарина
- **4 ст. л.** растительного масла
- • крупная морская соль

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

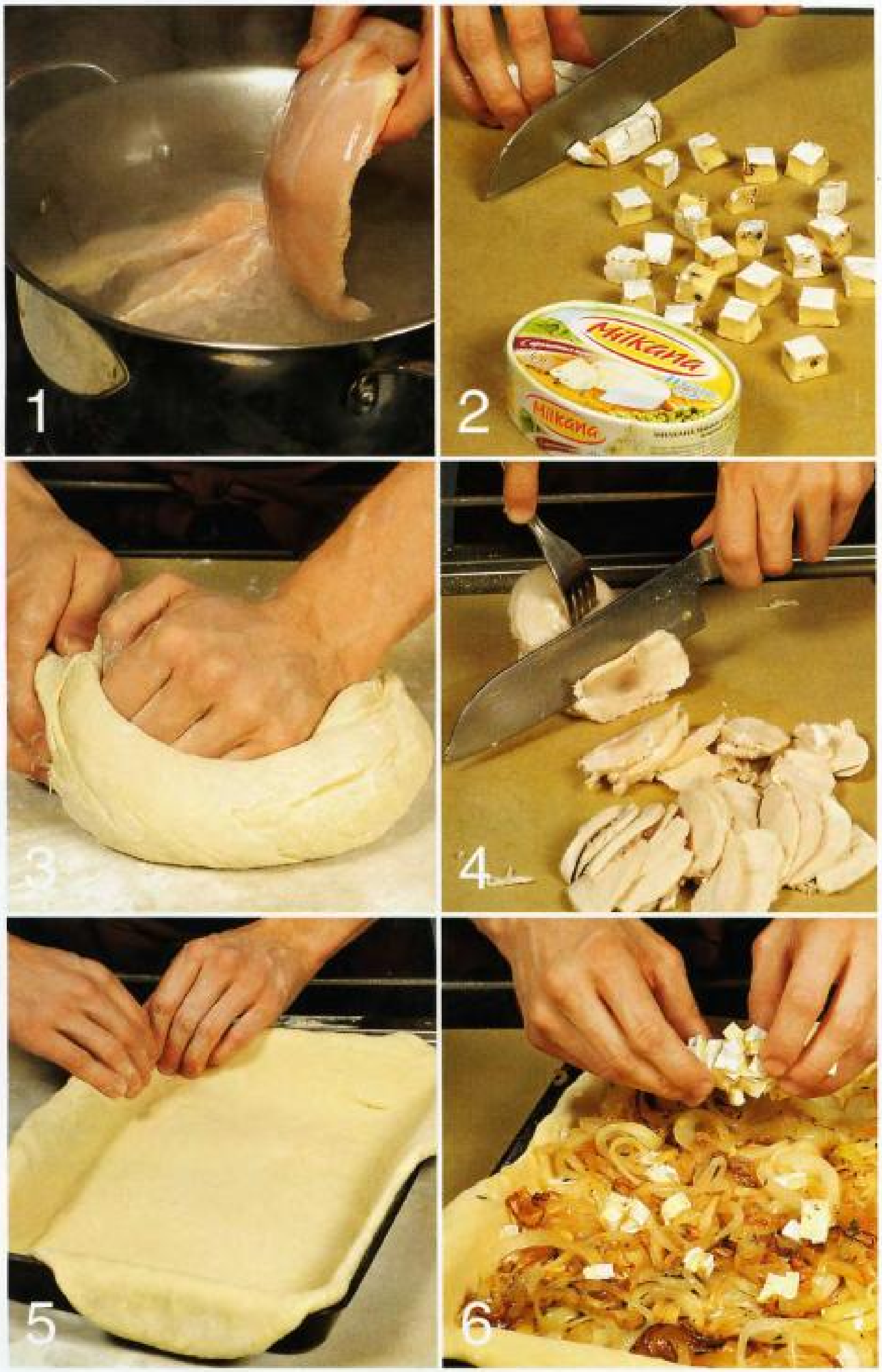
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и свеклу очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружками. Розмарин вымыть, обсушить и разобрать на листики. Положить в форму для запекания в произвольном порядке картофель, свеклу, неочищенные зубчики чеснока и листики розмарина.

2 Полить овощи растительным маслом, слегка посыпать солью. Накрыть фольгой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Затем увеличить температуру духовки до 200 °С, снять фольгу и готовить еще 8–10 мин., чтобы овощи подрумянились. Подавать к мясу, птице или рыбе.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Milkana

пирог с луком и сыром



ЧТО НУЖНО:

300 г куриного филе
125 г мягкого сыра **МИЛКАНА** с ароматным перцем
1,5 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
3 большие луковицы
• щепотка сухого тимьяна

Для теста:

1 стакан муки
1,5 ст. л. сливочного масла
5 ст. л. кефира
1 ч. л. разрыхлителя

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить в кастрюле 2 стакана подсоленной воды, положить куриное филе, дать закипеть и варить 15 мин. Лук очистить, нарезать кольцами. В сковороде разогреть сливочное и оливковое масло, обжарить лук на среднем огне в течение 10–15 мин., помешивая. Снять с огня. Приправить солью, молотым черным перцем и тимьяном.

2 Сыр достать из упаковки и нарезать небольшими кубиками.

3 Муку просеять горкой на стол, всыпать соль и разрыхлитель. Сливочное масло слегка размягчить, взбить с кефиром и добавить в мучную смесь. Вымесить гладкое, однородное тесто.

4 Отваренное куриное филе вынуть из кастрюли, дать остыть, затем нарезать тонкими ломтиками.

5 Прямоугольную огнеупорную форму смазать маслом. Тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт размером немного больше, чем форма. Выложить тесто в форму так, чтобы были закрыты дно и бока.

6 Разложить на тесто кусочки курицы и жареный лук. Сверху равномерно распределить кубики сыра. Сделать на пироге бортики. Поставить форму на верхнюю полку разогретой до 190 °С духовки. Выпекать 30 мин.

КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептурам. Если вы хотите придать аппетитную пикантность вашим блюдам, выберите сыр МИЛКАНА с уникальным сочетанием ароматных перцев: зеленого, розе и паприки.





персиковый пирог

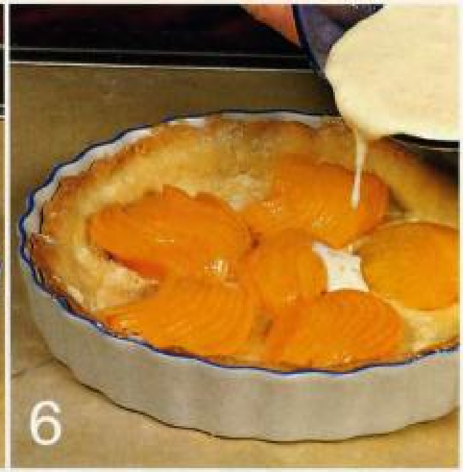

1


2


3


4


5


6

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

175 г муки
100 г сливочного масла
50 г сахара
1 желток

Для верха:

4 половинки консервированных персиков
1 яйцо
50 г сахара
1 ст. л. муки
200 мл сливок жирностью 35%
1 ст. л. кукурузной муки грубого помола

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в чашу кухонного комбайна. Добавить охлажденное и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, сахар, желток и 1 ст. л. холодной воды. Перемешивать до образования однородного теста.

2 Духовку разогреть до 180 °С, поставить внутрь противень (когда на него поставят пирог он должен быть горячим). Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его в невысокую форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бортики. Сделать на поверхности теста частые проколы вилкой. Поставить форму в холодильник на 30 мин. Затем переставить в духовку на горячий противень на 20 мин. Вынуть тесто вместе с противнем и увеличить температуру духовки до 200 °С.

3 Половинки персиков обсушить бумажными полотенцами и нарезать тонкими ломтиками, сохранив первоначальную форму.

4 Миксером взбить яйцо с сахаром, 1 мин. Продолжая взбивать, добавить муку и сливки.

5 Готовую основу для пирога присыпать кукурузной мукой. С помощью широкой лопатки поместить на тесто нарезанные персики. Слегка сдвинуть ломтики руками так, чтобы поверхность получилась ребристой.

6 Аккуратно влить в пирог крем. Поставить в духовку на 25 мин. Готовому пирогу дать немного остыть, затем вынуть из формы и нарезать порционными кусками. Подавать теплым.

тертый пирог

ЧТО НУЖНО:

250 г сливочного масла
1 стакан сахара
3 яйца
4 стакана муки
2 ч. л. разрыхлителя
500 мл ягодного повидла или джема









Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку с разрыхлителем просеять в миску. Яйца взбить с сахаром, влить растопленное сливочное масло. Постепенно добавить в муку, непрерывно перемешивая. Треть теста скатать в шар, завернуть в пленку и положить в морозильную камеру на 30 мин.

2 Круглую форму для запекания смазать маслом, застелить пергаментом. Уложить оставшееся тесто в форму, разровнять, по краям сделать высокие бортики.

3 Разогреть духовку до 190 °С. На слой теста ровным слоем нанести джем. Сверху натереть на крупной терке кусок теста, оставленный в морозильной камере. Запекать 45–50 мин. Дать пирогу остыть в форме.



яблоки по-венски

ЧТО НУЖНО:

- **4** крупных зеленых яблока
- **4 ст. л.** малинового варенья
- **1 ст. л.** тертой цедры апельсина
- **2 ст. л.** рубленых грецких орехов
- сахарная пудра для присыпки

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 4 штуки





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть. Срезать верхушку (примерно 2 см), чайной ложкой аккуратно удалить сердцевину. На кожуре каждого яблока сделать вилкой несколько проколов (благодаря этому яблоки при запекании не сморщатся).
Варенье смешать с цедрой и орехами. Нафаршировать яблоки получившейся смесью, поставить в глубокую огнеупорную форму. Налить на дно формы 2–3 ст. л. воды, накрыть крышкой и готовить на небольшом огне 10–12 мин.

2 Присыпать яблоки сахарной пудрой и поставить в заранее разогретую до 220 °С духовку на 5 мин.



домашний йогурт

ЧТО НУЖНО:

- **1 л** молока
- **3 ст. л.** натурального йогурта

Для свекольного йогурта:

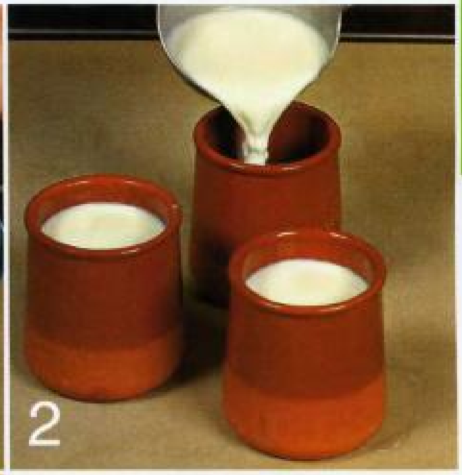
- **1** небольшая свекла
- **2** зубчика чеснока

Для зеленого йогурта:

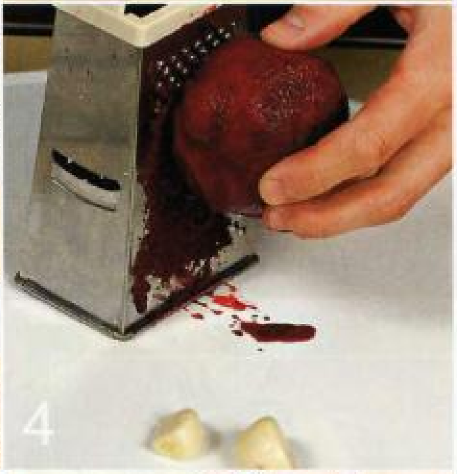
- **4** веточки укропа
- **4** веточки петрушки
- **2** веточки кинзы
- **1** веточка мяты
- **1** веточка тархуна
- **1** ч. л. соли

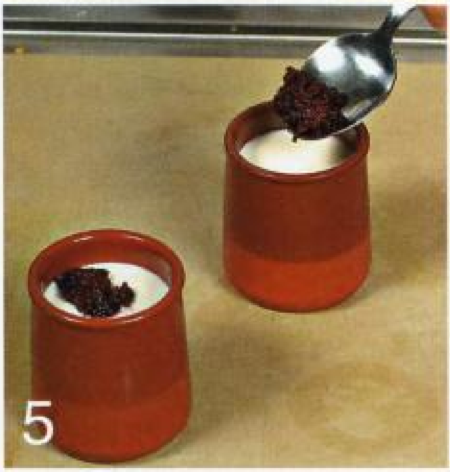
Время приготовления: 20 мин. + 4–5 часов
Объем 1 л

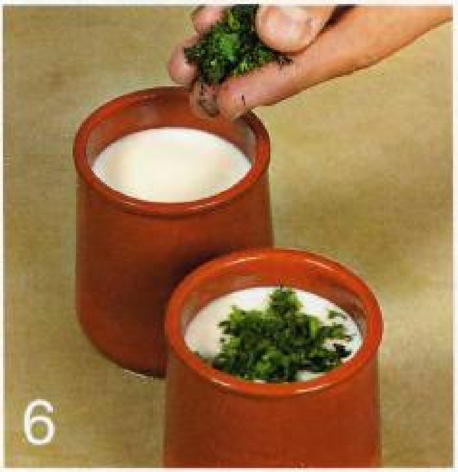












ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко вскипятить, снять с огня и дать остыть до температуры чуть большей, чем температура руки. Снять с молока пенку, перелить в миску.
Йогурт взбить вилкой и, непрерывно перемешивая, влить в молоко. Молоко и йогурт должны смешаться как можно лучше.

2 Разложить смесь по небольшим горшочкам или формочкам. Поставить их, не накрывая, в удобную емкость с плоским дном.

3 Аккуратно, чтобы брызги не попали в смесь, влить в емкость теплую воду. Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 4–5 ч.
Проверить йогурт на готовность – он должен быть очень плотным. Если йогурт жидковат, оставить еще на 1 ч.

4 Приготовить свекольный йогурт. Свеклу очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, измельчить. Смешать свеклу и чеснок, выложить на несколько слоев марли, поднять за свободные концы и слегка отжать.

5 Добавить свеклу с чесноком в йогурт, перемешать.

6 Приготовить зеленый йогурт. Зелень вымыть, обсушить. Укроп и тархун измельчить. Петрушку, кинзу и мяту разобрать на листики, мелко их нарезать. Растереть пестиком всю зелень с солью, добавить в йогурт, перемешать.

КСТАТИ

Йогурт, особый вид мягкого творога, получают путем ферментации обычного коровьего молока особой культурой бактерий. Готовый йогурт можно купить в любом магазине, но приготовленный дома значительно вкуснее, свежее и дешевле.
Чем свежее йогурт, тем лучше его вкус. Но если его хорошо закрыть, он может храниться в холодильнике в течение недели.



читайте в следующих выпусках:

- закуска из белой рыбы со свеклой
- цыпленок по-умбрийски
- картофель, фаршированный сыром
- булочки с семечками

следующий номер выйдет 30 марта

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 06(128), март 2009

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 189 150 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка

Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США

Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• в евро

Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 780 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.
Для остальных стран – $10,50.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик